

KONFERENSMIDDAG V 45

Middagen består av förrätt, varmrätt och en liten dessertbuffé.
Vi har alltid ett vegetariskt samt light alternativ.

**Dessa beställer du när du väl är på plats,
före kl. 15.00 samma dag.**

Till middagen finns ett färdigt vin- eller dryckesförslag från vår sommelier men du är självklart välkommen att botanisera i vår vinlista för att hitta egna favoriter!

- Må 5/11 **Förrätt:** Skaldjursbruschetta med ärtpuré, tryffelolja och liten kryddsallad
Vin: Binz Bratt
Varmrätt: Knaperstekt ankbröst med rostad morot, roquefort crème och madeirasås
Vin: Passo Sardo
Vegetarisk förrätt: Rostad paprika med pesto
Vegetarisk varmrätt: Salviastekt zucchini med broccoli och tofu
- Ti 6/11 **Förrätt:** Spansk lufttorkad skinka med klyftad avokado, saltbakad sparris och örtaioli
Vin: Geil, pinot noir
Varmrätt: Smörbakad hälleflundrafilé med skaldjursfrikassé, jordärtskockspuré, vitvinsky
Vin: Lander Jenkins, chardonnay
Vegetarisk förrätt : Örtsoppa med quorn
Vegetarisk varmrätt : Rotfruktspytt med aioli
- On 7/11 **Förrätt:** Ceasarsallad med räkor och picklad rödlök, brödkrutong, dillolja
Vin: Geil, riesling
Varmrätt: Rosastekt Svensk kalvrygg med citron-och timjanbakad tomat, gräddig örtsås
Vin: Morgan Bay
Vegetarisk förrätt: Gräterad blomkål med kokos
Vegetarisk varmrätt: Wokad tofu med grönt
- To 8/11 **Förrätt:** Toast Lappland med rökt ren och vilda bär, pepparrotskesella
Vin: Borgogno
Varmrätt: Ugnsbakad torskrygg med syltigt äpple och balsamico- och rödvinsås
Vin: Borgogno vit: Lander Jenkins chardonnay
Vegetarisk förrätt: Lättkokt broccoli med riven parmesan
Vegetarisk varmrätt: Grönsaksspett med tomatås

SMAKLIG MÅLTID!